

## Marynian of fennel seeds

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **5.1**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2.5 kg (48.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (48.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (3.8%)  | 70 %       | 70  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 10 min | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|--------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Fennel Seeds | 20 g  | Gotowanie | 10 min |